



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Verschiedene Salate mit Speckstreifen an Honig-Vinaigrette

Schweinsmedaillons mit Kräuterpolenta

Crème brûlée

Zutaten:

Zubereitung:

Verschiedene Salate mit Speckstreifen an Honig-Vinaigrette

8 Stk.	Räucherspeck	dünne Scheiben
80 g	Mozarella	fingerdicke Würfel
80 g	Parmesan	

Salat:

Speck zwischen zwei Backpapiere auf ein Blech legen. Mit einem zweiten Blech beschweren, das sich ins innere stapeln lässt, damit die Scheiben beim Rösten flach bleiben. Im auf 140° C vorgeheizten Backofen ca. 40 Min. knusprig rösten. Als Garnitur zum Salat legen.

0.5 Stk.	Fenchel	1 mm Streifen
----------	---------	---------------

Blattschichten über die Längskante in Streifen von 1 mm hobeln. Fünf Minuten in Eiswasser wässern und abtropfen lassen.

25 g	Nüsslisalat
25 g	Chicorino rosso
25 g	Lolo
25 g	Rucola

Waschen und trockenschleudern. Je nach Saison können auch andere Salate ausgewählt werden.

4 El	Himbeeressig	
2 El	Blütenhonig	fließendwarm
8 El	Olivenöl	
	Salz, Pfeffer	

Vinaigrette:

Essige und Honig vermischen. Oel unter Rühren in dünnem Faden zugeben, bis die Flüssigkeit emulgiert. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenig Vinaigrette für die Garnitur beiseite stellen. Im Rest Blattsalate und Fenchel separat marinieren.

2 El	Thymianhonig	fließendwarm aus der Pipette
12 Stk.	Haselnüsse	geröstet, geschält, halbiert
1/2 Bund	Kerbelzweige	
1/2 Bund	Schnittlauchhalme	Spitzen in Fransen geschnitten
4 Stk	Radiesli	Scheiben
8 Stk.	Pfefferkörner	schwarz, grob zerdrückt

Garnitur - Hinweise für's Anrichten:

Teller dem Rand entlang mit Honig dekorieren (anstelle der Pipette mit Papiertüte aus Backpapier) Salate und Fenchel in Tellermitte anrichten und mit Speck-Käsewürfeln umgeben. Haselnüsse dazugeben. Mit Vinaigrette und Honig beträufeln. Mit Kräuter und Radieslischeiben garnieren und mit Pfeffer bestreuen.

Zum Schälen, die im Backofen gerösteten Haselnüsse in ein Tuch einschlagen und gegeneinanderreiben. Der bei den Zutaten angegebene Honig ist als Vorschlag gedacht. Selbstverständlich können alle Gerichte nach Belieben auch mit andern Honigarten zubereitet werden.